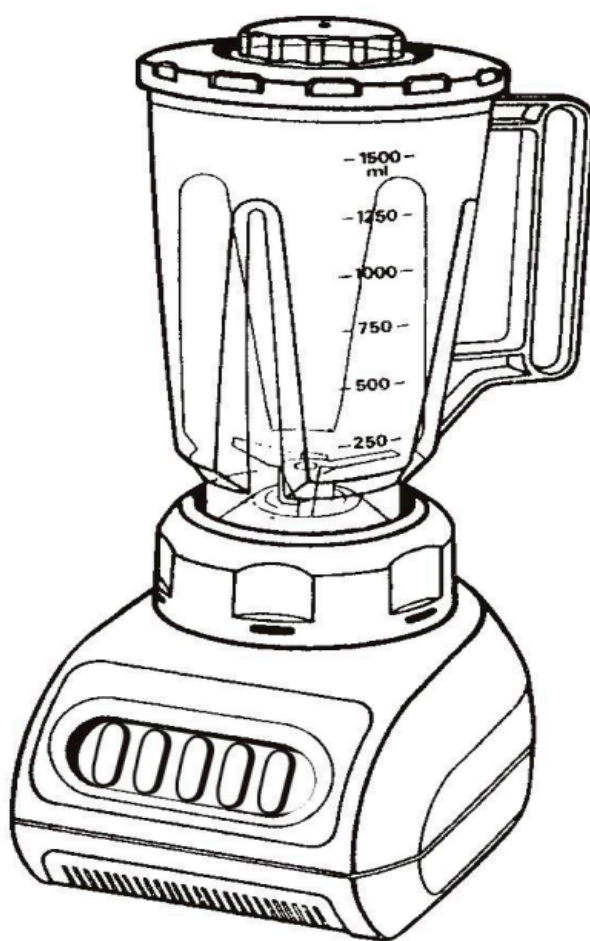




MANUAL DE INSTRUCCIONES
LICUADORA 2 EN 1
ED-5349PL



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: info@premiermundo.com

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	2
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD.....	2
ENSAMBLAJE.....	2
SELECTOR DE VELOCIDAD.....	3
RECOMENDACIONES.....	3
USO DEL PICATODO (LICUADORA 2,3)	4
USO DEL RALLADOR (LICUADORA 3)	4
LIMPIEZA.....	4
ESPECIFICACIONES.....	4
DIAGRAMA DE CIRCUITOS.....	5

	PRECAUCIÓN RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA	
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.		
	Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.	
	Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.	

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de conectar la unidad al tomacorriente, tenga en cuenta los siguientes puntos:

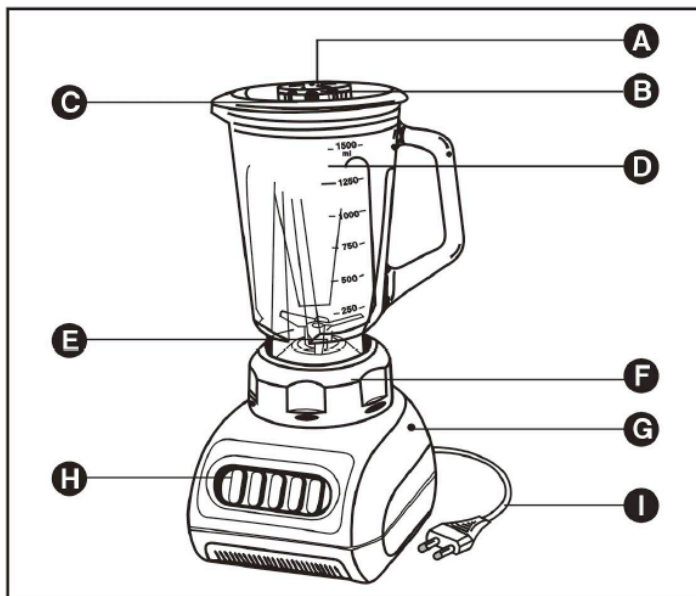
- La unidad este completamente ensamblada.
- El selector de velocidad este en la posición "OFF".
- Que el voltaje especificado en la unidad corresponda con el voltaje del área.
- Nunca ponga a funcionar la unidad cuando la jarra no este montada.
- Mantenga la unidad alejada de los niños.

Cuando el motor este corriendo:

- No coloque o remueva la jarra
- No inserte objetos dentro de la jarra
- No inserte sus manos dentro de la jarra
- Siempre remueva el enchufe del tomacorriente después de cada uso.

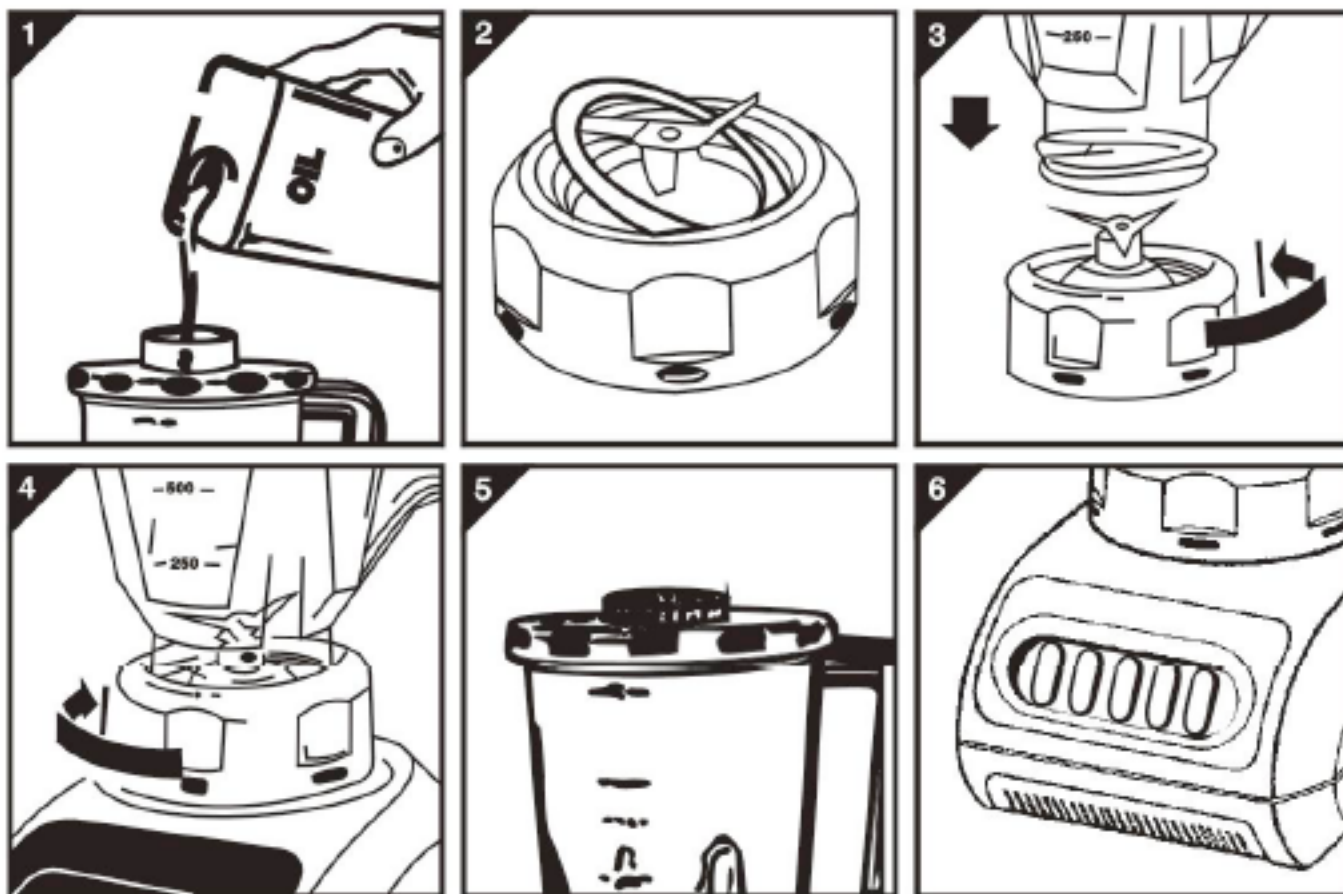
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

- Tapón: Puede agregar ingredientes líquidos (Ejemplo: aceite para preparar mayonesa) por el orificio del tapón. (Figura 1)
- Abertura de la tapa: Puede agregar ingredientes, mientras la unidad este funcionando (Ejemplo cubitos de hielo, etc). Retire el tapón girándolo en el sentido contrario de las manecillas del reloj.
- Tapa: Siempre coloque la tapa de manera segura antes de usar la unidad. Gírela hacia la derecha hasta que encaje bien.
- Jarra: Retire la jarra junto con la base de la licuadora después de cada uso.
- Empaque de caucho
- Base de la jarra / Unidad de la cuchilla
- Carcasa del motor
- Selector de velocidad
- Cable de energía



ENSAMBLAJE

- Coloque el empaque de caucho en la base de la jarra. (Figura 2)
- Monte la base de la jarra girando la jarra en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta. (Figura 3)
- Coloque la jarra con la base en la carcasa del motor. Gire la jarra con el soporte en la dirección de las agujas del reloj hasta que se ajusten. Recuerde no quitar la jarra sin la base. (Figura 4)
- Coloque la tapa en la jarra y gírela hasta que quede bien ajustada. (Figura 5)



SELECTOR DE VELOCIDAD

Seleccione la velocidad apropiada presionando los botones desde “OFF”.

- A la derecha para mínima, media y alta velocidad sucesivamente.
- A la izquierda para operación muy corta (Repetitiva “Pulso”)

Velocidades sugeridas:

- Mínima: Para bebidas calientes (Max. 80°C)
- Media: Para líquidos y preparación de ingredientes no sólidos, tales como batidos de leche, panqueques (Batido ligero) o tortillas.
- Máximo: Para carne o alimentos sólidos tales como queso, coco, granos de nueces y cubos de hielo.
- “Pulso”: Para alimentos que requieren una función intermitente ó un licuado corto a máxima velocidad. Mueva el mando a la izquierda para encender la licuadora; suéltelo para apagarlo.

RECOMENDACIONES

- La tapa debe permanecer puesta, mientras la unidad se encuentre en funcionamiento.
- Para buenos resultados no llene la unidad sobre 1500ml. (Figura 5)
- Puede que sea necesario interrumpir la operación algunas veces y remover las partículas adheridas a la jarra. Use una espátula suave para este propósitos.

- Corte la carne u otros alimentos en pequeños trozos antes de colocarlos dentro de la unidad.
- Para mejores resultados con ingredientes solidos, agregue los alimentos en la unidad en cantidades pequeñas en lugar de hacerlo en grandes cantidades a la vez.
- Coloque solo un cubo de hielo a la vez
- Si el licuado no se efectúa con rapidez, detenga la unidad y mueva varias veces el botón de “Pulso”, agite los ingredientes con la espátula (No mientras la unidad este en marcha) ó reduzca el contenido.

USO DEL PICATODO (LICUADORA 2,3)

Importante: Nunca lo ponga a funcionar vacío, ni coloque líquidos en su interior.

Esta unidad muele granos de café, nueces de chocolate de cualquier grado de fineza, pan, galletitas y hojuelas de maíz desmenuzadas. No cortara ningún elemento a la medida.

- Para usar la unidad, coloque los ingredientes en el recipiente. Pan, tostadas o chocolate deben ser partido en pequeños trozos. No llene a mas de 2/3 de su capacidad.
- Asegúrese que la tapa esta puesta adecuadamente antes de encender la unidad.
- Dependiendo del grado de fineza de molido de los granos de café, se puede requerir que se muele unos 15 ó 20 segundos mas.

USO DEL RALLADOR (LICUADORA 3)

Importante: Nunca lo ponga a funcionar vacío, ni coloque líquidos en su interior.

Parmesano y otros quesos (Excepto variedades cremosas) pueden ser finamente ralladas en pocos segundos.

- Para usar el rallador, corte el queso en pequeños trozos y colóquelos en el recipiente. No llene a mas de 2/3 de su capacidad.
- Coloque la tapa, y asegúrese que se encuentra asegurada antes de encender la unidad y enciéndala por 10 segundos. La fineza del queso rallado depende de la cantidad de tiempo en que la unidad funciona.

LIMPIEZA

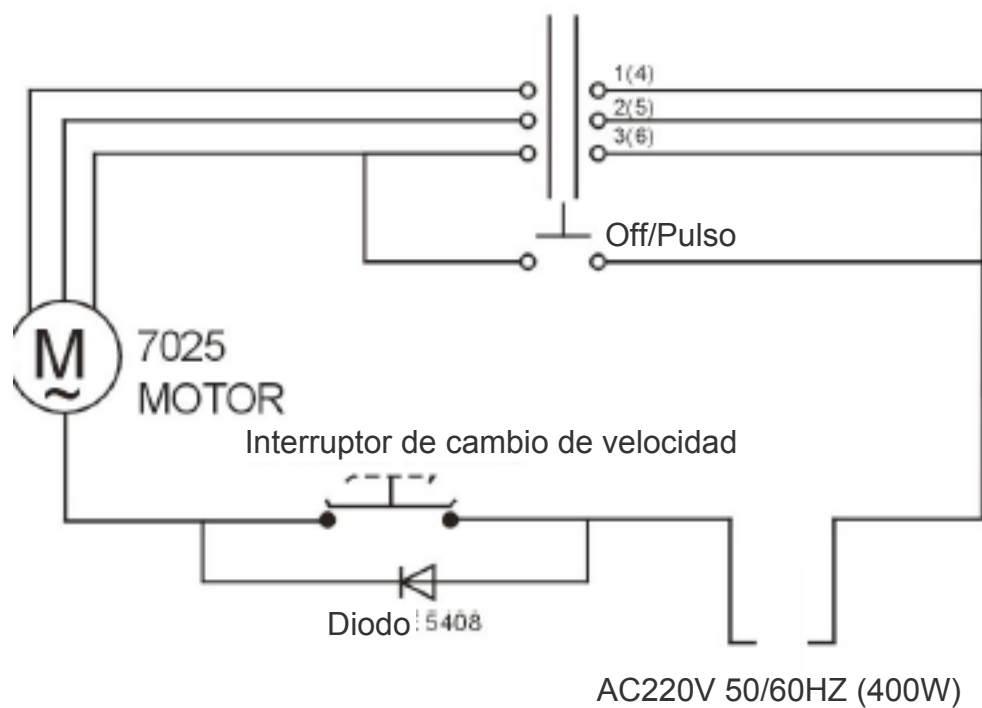
- Desmonte la jarra y la base de la jarra después de cada uso.
- Lávelos con agua jabonosa. Luego enjuáguelos con agua tibia.
- No los lave en un lavavajillas.
- La carcasa del motor puede ser limpiada con un paño húmedo.
- La limpieza es mas fácil si se hace inmediatamente después de su uso.

ESPECIFICACIONES

voltaje: AC220V 50/60HZ

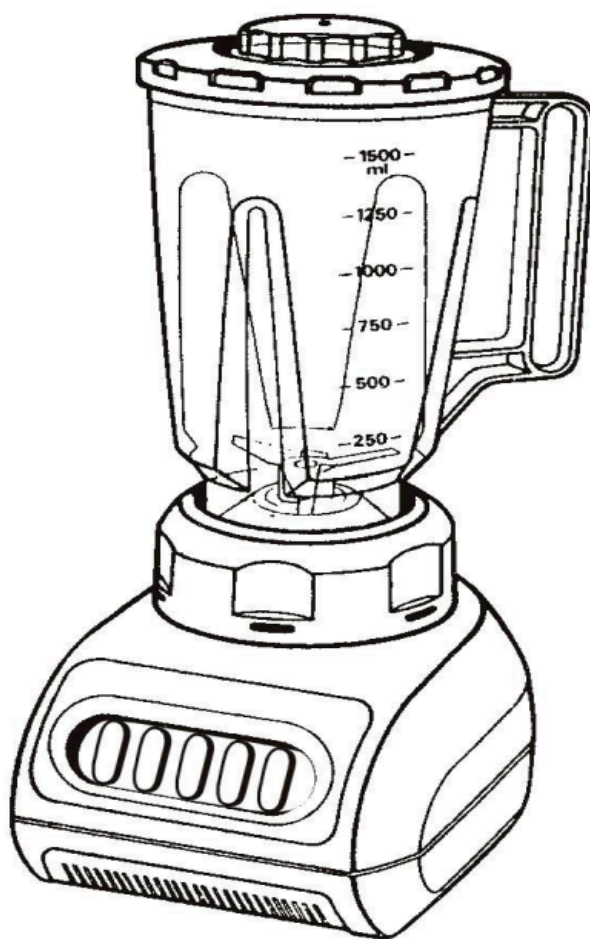
Potencia: 400 vatios

DIAGRAMA DE CIRCUITOS





MANUAL DO USUÁRIO
LIQUIDIFICADOR 2 EM 1
ED-5349PL



PREZADO CLIENTE

A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual do usuário cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.

Se você precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: info@premiermundo.com

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
DESCRIÇÃO DO APARELHO	2
MONTAGEM	2
SELECTOR DE VELOCIDADE	3
RECOMENDAÇÕES	3
USO DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS (LIQUIDIFICADOR 2,3)	4
USO DO RALADOR (LIQUIDIFICADOR 3)	4
LIMPEZA.....	4
ESPECIFICAÇÕES.....	4
ESQUEMA DE CIRCUITOS	5

	CUIDADO RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO ABRA.	
Cuidado: Para reduzir o risco de choque elétrico, não retire a tampa, não existem peças reparáveis no interior do aparelho. Consulte toda a manutenção ou reparação a pessoal técnico qualificado.		
 	Este símbolo indica a existência de perigo de voltagem no interior do aparelho, podendo causar choques elétricos. Este símbolo indica que o manual que acompanha este equipamento contém importantes instruções de operação e manutenção.	

LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

Nota:

Reservamo-nos o direito de alterar especificações, características e / ou o funcionamento do aparelho, sem aviso prévio, a fim de continuar com o desenvolvimento e melhorar.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de ligar o aparelho à tomada, considere os seguintes pontos:

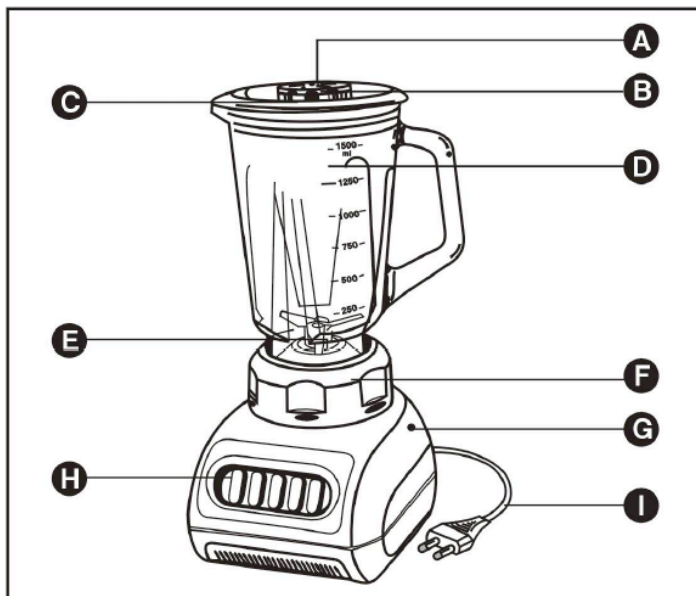
- O aparelho esteja totalmente montado.
- O seletor de velocidades está na posição "OFF".
- A tensão especificada no aparelho corresponde à tensão da área.
- Nunca utilize o aparelho quando o copo não estiver colocado.
- Mantenha o aparelho longe do alcance das crianças.

Quando o motor está funcionando:

- Não coloque ou remova o copo
- Nunca insira objetos dentro do copo
- Não introduza as mãos no copo
- Retire sempre o plugue da tomada após o uso.

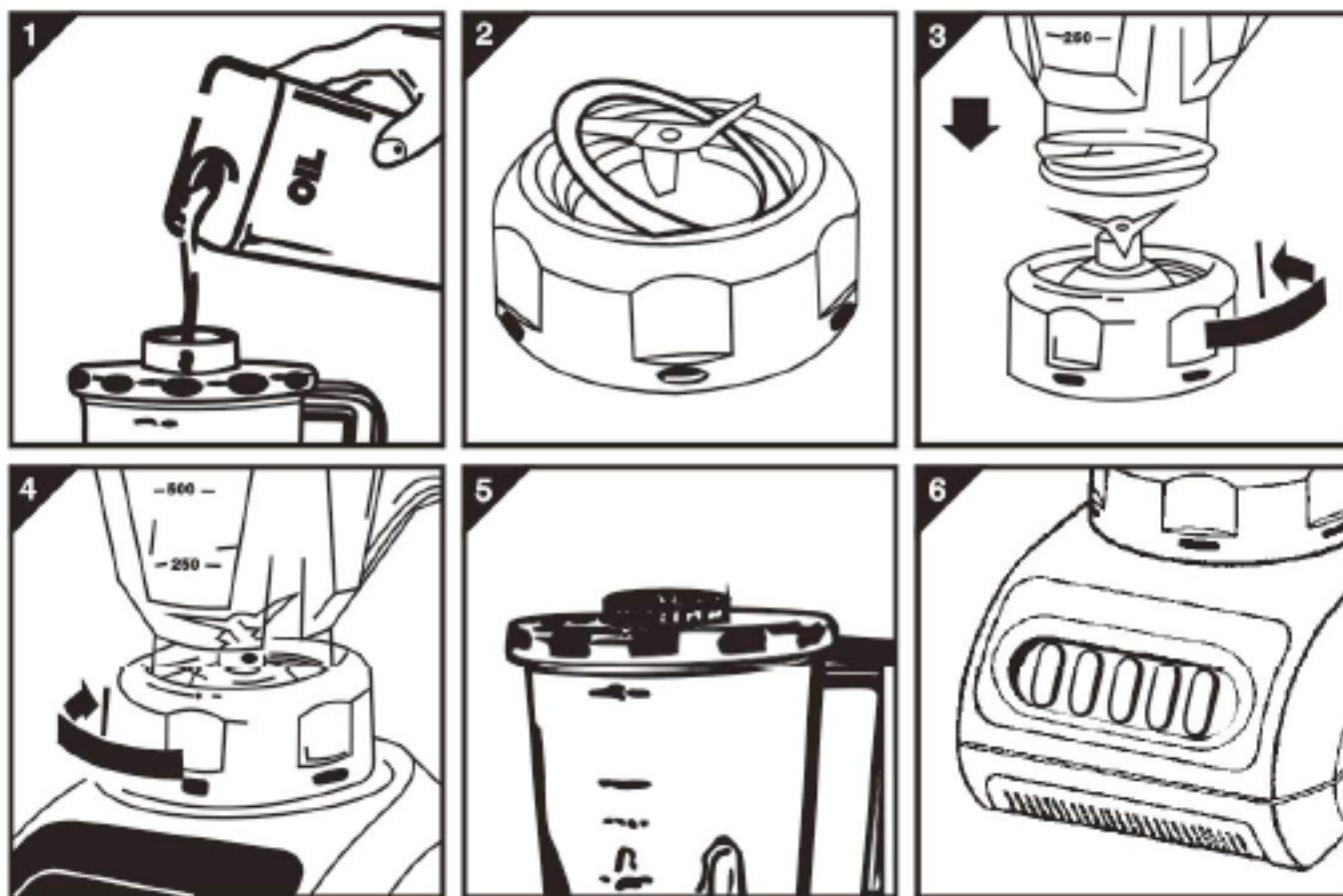
DESCRIÇÃO DO APARELHO

- J. Rolha: Você pode adicionar ingredientes líquidos (Exemplo: óleo para preparar maionese) pela abertura da rolha (Figura 1)
- K. Abrindo a tampa: Você pode adicionar ingredientes enquanto o aparelho está funcionando (Exemplo cubos de gelo, etc). Retire a rolha girando no sentido contrário dos ponteiros do relógio.
- L. Tampa: Sempre coloque a tampa com segurança antes de utilizar o aparelho. Transforme-o no sentido horário até ouvir um clique.
- M. Copo: Retire o copo junto com a base do liquidificador após cada utilização.
- N. Junta de Borracha
- O. Base do copo / Unidade da lâmina
- P. Cobertura do motor
- Q. Seletor de velocidade
- R. Cabo de Alimentação



MONTAGEM

- Coloque a junta de borracha na base do copo. (Figura 2)
- Monte a base do copo virando o copo para a esquerda até que esteja seguro. (Figura 3)
- Colocar o copo com a base na cobertura do motor. Vire o copo com o apoio no sentido dos ponteiros do relógio até que esteja ajustado. Lembre-se de não remover o copo sem a base. (Figura 4)
- Coloque a tampa no copo e transformá-lo até que ele se encaixe. (Figura 5)



SELETOR DE VELOCIDADE

Escolha a velocidade apropriada pressionando os botões desde o "OFF".

- Para o lado direito velocidade baixa, média e alta.
- Para a esquerda para a operação muito curta (Repetitivo "Pulsar")

Velocidades Sugeridas:

- Baixa: Para bebidas quentes (Max. 80°C)
- Média: Para líquidos e preparações de alimentos não sólidos, como batidos de leite, panquecas (batido rápido) ou ingredientes de tortilha.
- Máximo: Para a carne ou alimentos sólidos, tais como queijo, coco, nozes e cubos de gelo.
- "Pulse": Para alimentos que necessitam uma função intermitente ou uma liquidificação curta em velocidade máxima. Mova o botão para a esquerda para ligar o liquidificador; liberá-lo para desligar.

RECOMENDAÇÕES

- Mantenha a tampa colocada, enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Para bons resultados não encher o aparelho para mais de 1500ml. (Figura 5)
- Pode ser necessário interromper a operação algumas vezes e remover as partículas aderentes ao copo. Use uma espátula macia para esta finalidade.
- Corte a carne ou outros alimentos em pequenos pedaços antes de colocá-los dentro do aparelho.
- Para obter os melhores resultados com os ingredientes sólidos, adicionar os alimentos no aparelho

em pequenas quantidades, em vez de grandes quantidades de uma só vez.

- Coloque apenas um cubo de gelo somente.
- Se a liquidificação não for feita rapidamente, parar o aparelho e mexa várias vezes o botão "Pulse" agite os ingredientes com uma espátula (não enquanto o aparelho estiver em execução) ou reduzir o conteúdo.

USO DO MINI PROCESSADOR DE ALIMENTOS (LIQUIDIFICADOR 2,3)

Importante: Nunca executá-lo vazio ou colocar líquidos dentro de ele.

O aparelho mói os grãos de café, nozes do chocolate de qualquer grau de finura, pão, biscoitos e flocos de milho desfiado. Não vai cortar qualquer elemento na medida.

- Para usar o aparelho, colocar os ingredientes na tigela. Pão, torradas ou chocolate devem ser quebrados em pedaços pequenos. Não encher a mais de 2/3.
- Verifique se a tampa está colocada corretamente antes de ligar o aparelho.
- Dependendo do grau de finura da moagem de grãos de café, você pode moer cerca de 15 ou 20 segundos a mais.

USO DO RALADOR (LIQUIDIFICADOR 3)

Importante: Nunca executá-lo vazio ou colocar líquidos dentro de ele.

Parmesão e outros queijos (Exceto variedades cremosas) podem ser finamente picadas em segundos.

- Para usar o ralador, corte o queijo em pedaços pequenos e coloque no recipiente. Não encher a mais de 2/3 da sua capacidade.
- Coloque a tampa e verifique se está segura antes de ligar o aparelho e depois ligar por uns 10 segundos. A finura do queijo ralado depende da quantidade de tempo que o aparelho fica em operação.

LIMPEZA

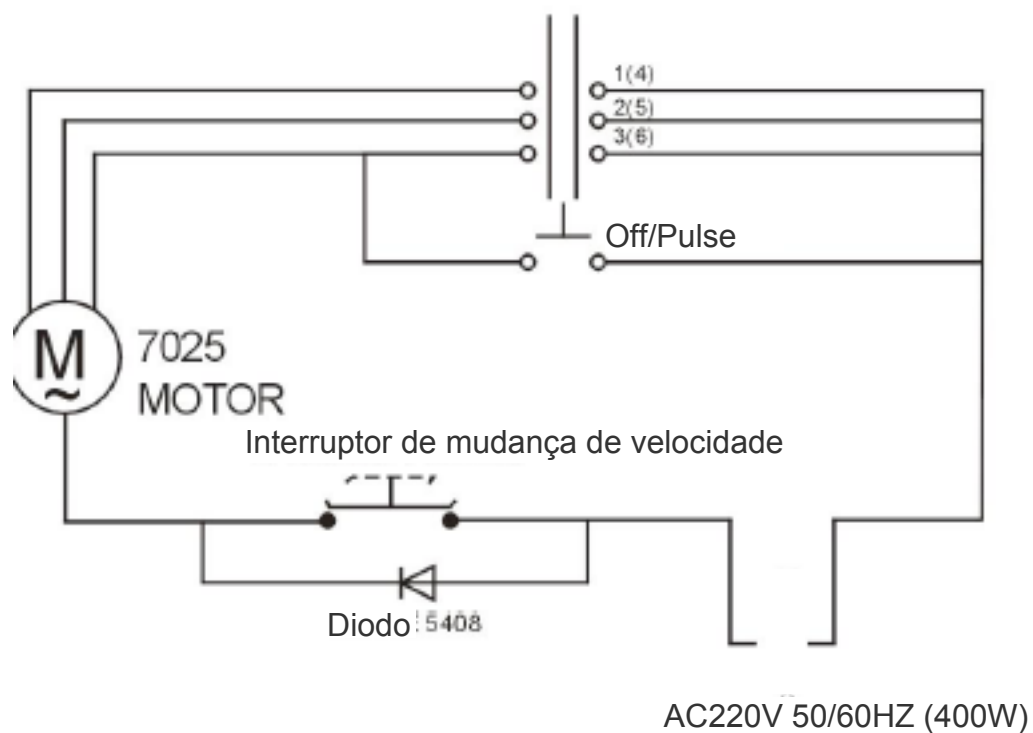
- Retirar o copo e a base do copo depois de cada utilização.
- Lavar com água e sabão. Em seguida, enxágue com água morna.
- Não lavar na máquina de lavar pratos.
- A cobertura do motor pode ser limpa com um pano úmido.
- A limpeza é mais fácil se for feita imediatamente após o uso.

ESPECIFICAÇÕES

Tensão: AC220V 50/60HZ

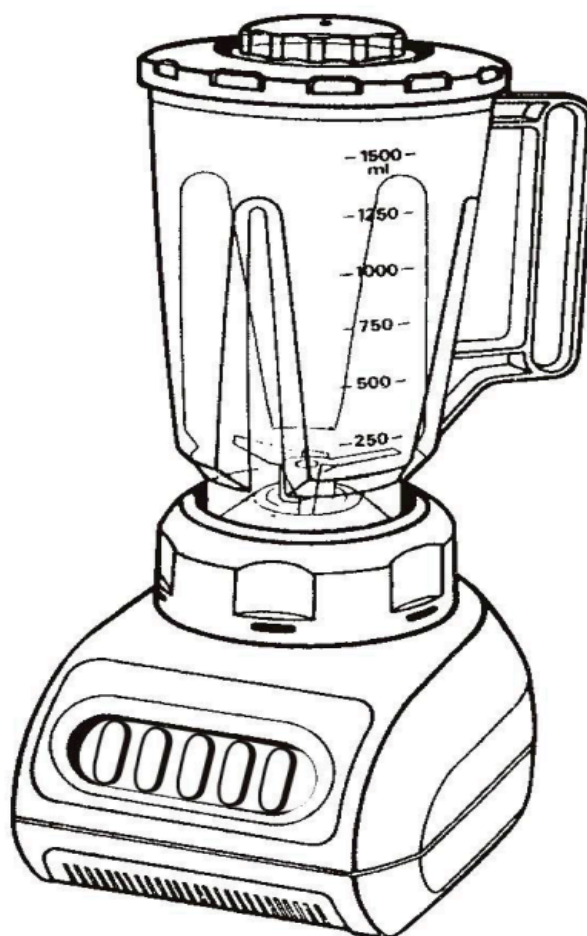
Potência: 400 watts

ESQUEMA DE CIRCUITOS





**INSTRUCTION MANUAL
2 IN 1 BLENDER (1.5L)
ED-5349PL**



DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to info@premiermundo.com

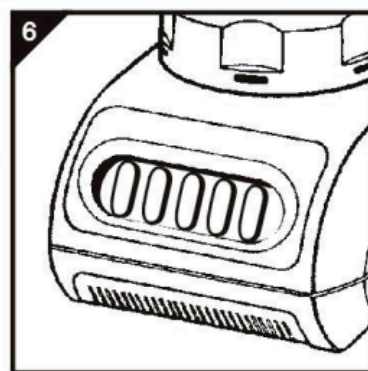
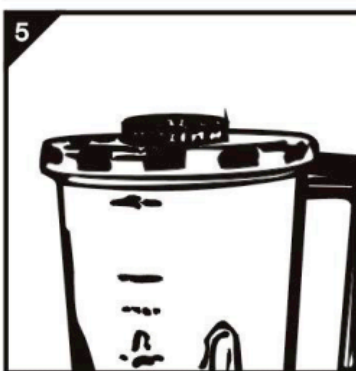
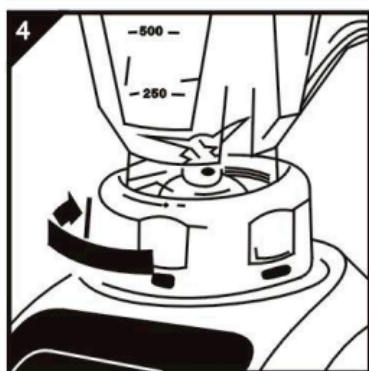
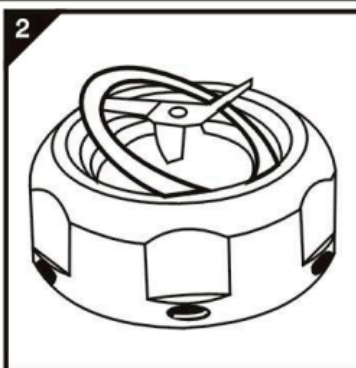
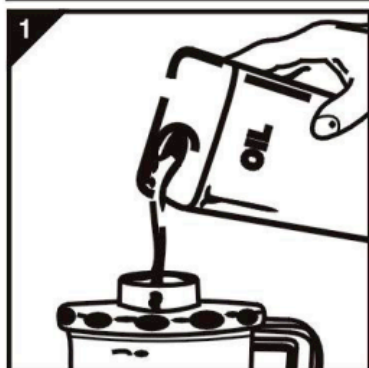
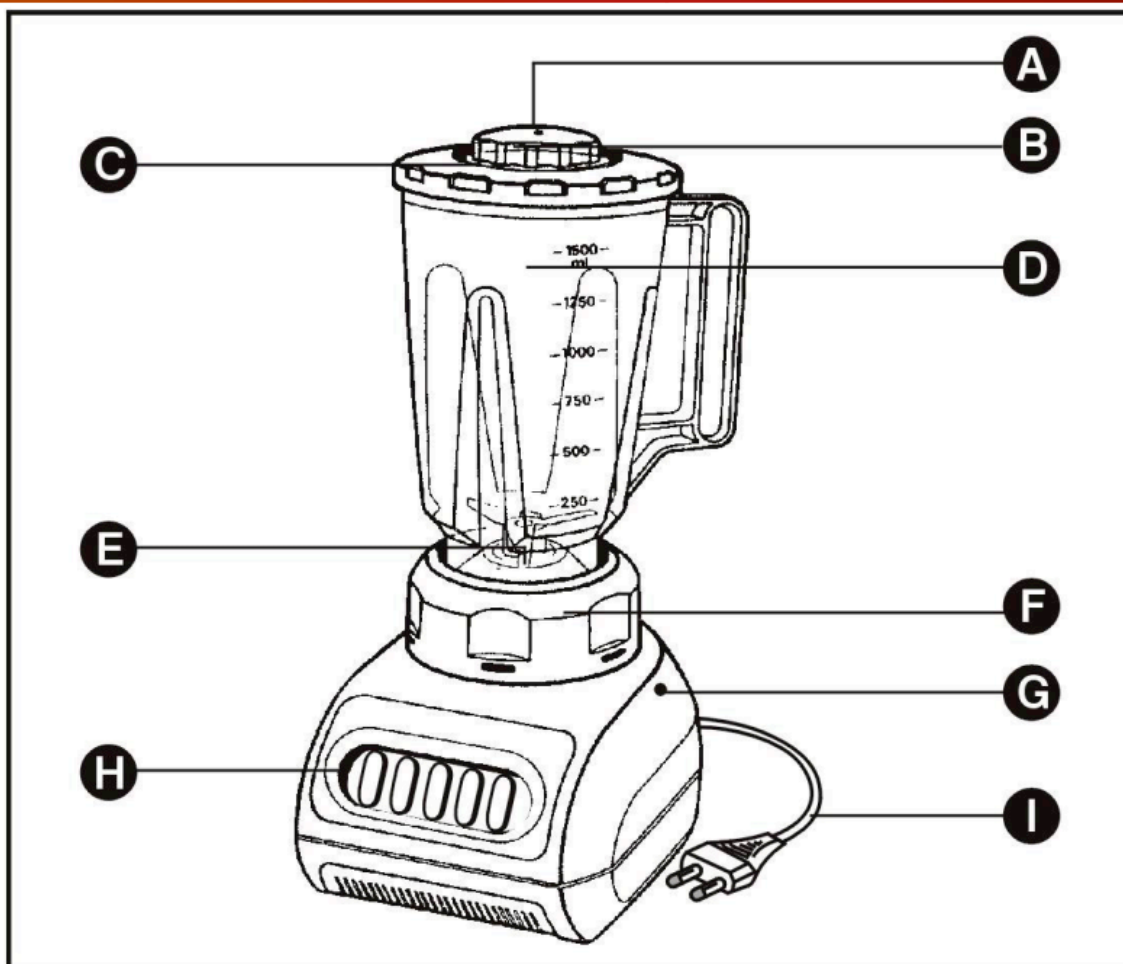
	CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN	
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.		
	This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.	
	This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.	

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	507 300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.



English**IMPORTANT**

- Before connecting to the mains, make sure that
- The blender is completely mounted:
- The speed selector is on "off"
- The voltage specified at the bottom side corresponds to the mains voltage.
- Never put the blender to work without the jar mounted.
- Keep the blender away from children.
- When the motor is running
- Do not place nor remove the jar.
- Do not insert objects into the jar.
- Do not put your hand into the jar.
- Always remove the plug from the socket after use.

GENERAL DESCRIPTION (fig.1)

- A. Stopper. Liquid ingredients (e.g. Oil for the preparation of mayonnaise) can be added through the small aperture in the stopper when placed upside down (fig.1)
- B. Opening in the lid. This opening can be used for adding ingredients when the motor is running (e.g. Ice cubes). Unlock the stopper by turning it anti-clockwise.
- C. Lid. Always place the lid securely before use. (Turn the lid clock wise until locked.)
- D. Jar always remove the filled jar (together with the jar holder) from the blender base after use.
- E. Sealing ring.
- F. Jar holder / blade unit.
- G. Motor housing.
- H. Speed selector.

ASSEMBLING

- Put the sealing ring in the jar holder (fig.2)
- Mount the jar holder by turning the jar anti-clockwise until locked (fig.3)
- Put the jar holder with mounted jar on the motor housing. Turn the jar holder clockwise until locked (fig.4)
(note: do not dismount the filled jar without jar holder)
- Place the lid onto the jar by turning it clockwise until locked

SPEED SELECTION (fig.6)

- Select the appropriate blending speed by pressing the control knob from "off"
- to the right for minimum medium and maximum speed successively.
 - to the left for very short (repetitive) operation ("pulse")

Suggested speeds:

- "minimum" is for hot drinks (max. 80 °C).
- "Medium" is for liquids and for the preparation of non-solid ingredients such as for milk-shakes. Pancakes (light batter). Omelettes.
- "Maximum" is for meat and solid food such as cheese, coconut, beans nuts and ice cubes.
- "Pulse" is for ingredients which require repetitive on/off switching. Or only very short blending at maximum speed. Press the knob to the left to switch the blender on. Release the knob to switch it off automatically.

- Always have the lid on the jar when blending.
- For good results do not fill over 1500ml (fig.5)
- it may be necessary to interrupt the blending from time to time and remove particles sticking onto the jar. Use a soft spatula for this purpose.
- Cut meat or other solid food into small pieces before putting them into the blender jar.
- For good results with hard ingredients, feed a series of small portions into the jar rather than putting one large quantity into it.
- Blend only one ice cube at a time.
- If the blending is not performed quickly. Switch off the appliance and switch 8 few times to "pulse" . Or stir the ingredients with a spatula (not while blending !) Or reduce the contents of the jar.

CLEANING

Disassemble the jar and the jar holder after each use. Wash them in soapy water. Then rinse them with clean water. Do not wash them in a dish-washer.

You can clean the motor housing with a humid cloth. Cleaning is easiest when done immediately after use.

The mill attachment (blender 2,3)

Important: never run empty, never place liquids in the bowl.

- Will mill coffee beans, nuts chocolate to any degree of fineness, make bread, biscuit and cornflake crumbs. It will not chop any item into bite sized pieces.

To use the mill attachment:

- Place ingredients in the bowl. Bread, toast or chocolate should be broken into smallish pieces do not fill beyond 2/3 of capacity.
- Make sure that the twist lock lid is properly secured before switching on.
- Depending on the degree of fineness of the ground coffee which is required. The mixer should be switched on from 15 to 20 seconds.

The grater attachment (blender 3)

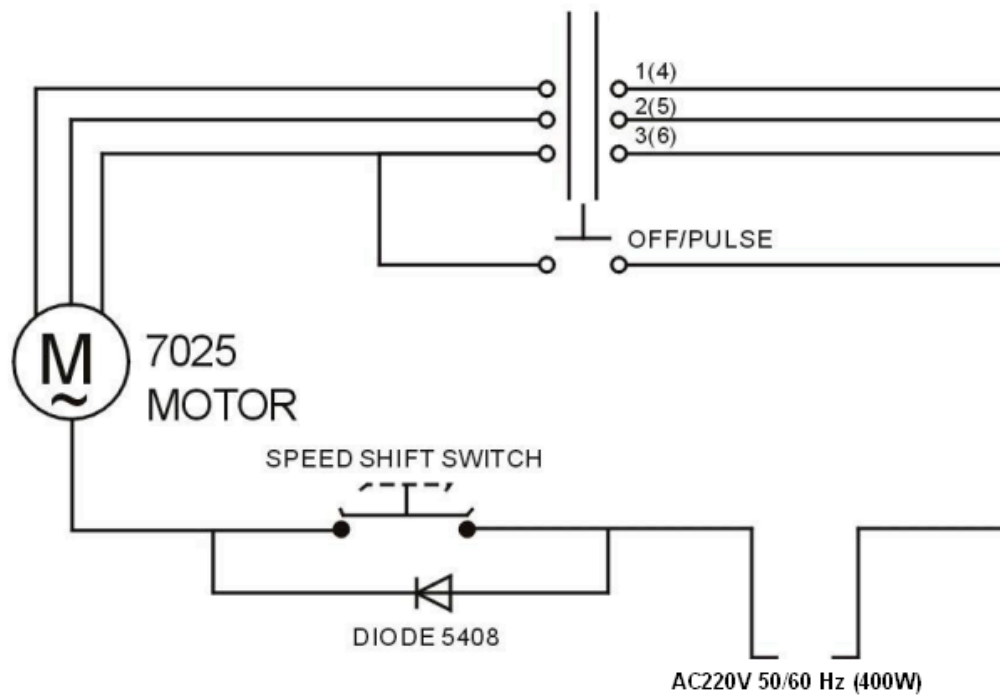
important: never run empty, never place liquids in the bowl.

- Parmesan and other cheeses (except cream varieties) can be finely or coarsly grated within a few seconds.

To use the grater attachment:

- cut the cheese into small pieces and place in to bowl. Do not fill beyond 2/3 of capacity.
- Replace the cover, make sure that the twist lock lid is properly secured before switching on and turn on the grater for about 10 seconds. The fineness of the grated cheese depends on the

6 SPEED CIRCUIT DRAWING



VOLTAGE: AC220V 50/60Hz
POWER : 400 WATTS